

# ぴたらファーム 通信

## ●畑の状況

暑い日照りが続いていた中、久しぶりに恵みの雨が降りたくさんの作物がより元気になりました。ナスはもともと水が好きなので、雨があると実のつやが増し、なる数もぐっと増えます、ズッキーニは新しい葉が雨をキャッチするかのようにピンとたって、1株が直径180cmくらいになっている株もあります。いんげんはアーチを全面覆いつくし、アーチの中を歩けば食べごろのインゲンにぶつかるほどたくさんの実がなっています。食べる作物以外にも私達の生活に活用してくれる雑貨になる作物も元気になっていますよ。ちょうど実がなりだしたものに、ひょうたんとへちまがあります。ひょうたんは、ハワイで購入した種が2種類。まあいひょうたんは少し深めのボウルに、くびれのあるひょうたんは鳥の巣箱代わりになります。へちまは、たわしにして台所で使っています。アクリルたわしよりも油落ちがよく、ぴたらファームではへちま一本で台所洗剤なしで暮らしています。こうして身近な道具類も作るどころからやってみると、食べ物のみならず着るものや道具や住む家となる建材まで、あらゆるものは大地から頂いていることを改めて気づかされます。by 彩華(畑・こかぶ犬担当)



## ●ぴたらぶ田んぼ

お田植えから70日。すくっと立ち上がった鋭い葉の合間から何やら粒々したものが顔を覗かせました。そう、お米です♪

稲穂を間近から見ると、一粒一粒に小さな小さな花が咲いています。

穂が現れたと聞くと何だか稲栽培も終盤のような気分ですが、10月頭頃を予定している収穫までまだ二月あります。稲穂が出てきてようやく中盤に差し掛かったところなんですね。これまで頑張って稲を跨ぎながらちくちくに悩まされながらやっていた除草は、穂を痛めてしまうのでおしまい。このあとは、特別にしてあげることはありません。敢えて言うならば、収穫までこれからやってくる台風などで倒れないように、みんな祈りましょう！

by 泰斗(畑担当)

## ●ぴたらなレシピ 26 —たたきキュウリとトマトのサラダ—

たたきキュウリが大好きです。馴染みの小料理屋の板さんが作ってくれるたたきキュウリが激ウマでハマりました。作るの楽だし(\*´Д`\*)。

超忙しいこの時期(きゅうりがたくさん採れるせいもあるけど)、私が食事当番の週はたたきキュウリ率が急上昇(ただし板さんの味には遠く及ばない)。でも毎回同じだと流石に飽きられるかな、ということで他の野菜と和える事が多いです。まず、洗ったキュウリをスリコギやめん棒で叩き潰します。キュウリが飛び散ってイヤ、という方はキュウリをビニール袋に入れてから思う存分ストレス発散を兼ねて叩いてください(あ、でも食感が残る程度には手加減してクダサイね)。大きな破片が残ったら手で千切ってもよし。叩いたキュウリを、塩とおろしニンニクで揉んで味がなじむまでしばらくおきます(ここまでが基本のたたきキュウリ)。味が馴染んだら乱切りしたトマトと軽く和えます。お好みのドレッシングをかけてどーぞ。(ちはる 加工担当)





## <コラム:東京発スローライフ⑬> 日の出とともに起き、日暮れとともに眠る

このコラムは東京でファームの運営を担当している大樹が書いています。

週末に、南アルプスの仙丈ヶ岳に登ってきました。ぴたらファームから見ると、険しい甲斐駒ヶ岳の向こう側に隠れている山です。

下界は、タクラマカン砂漠のオアシス都市と変わらないような？暑熱。だけど、雲上の3,000メートル級の山では稜線を涼しい風が吹き抜けていました。

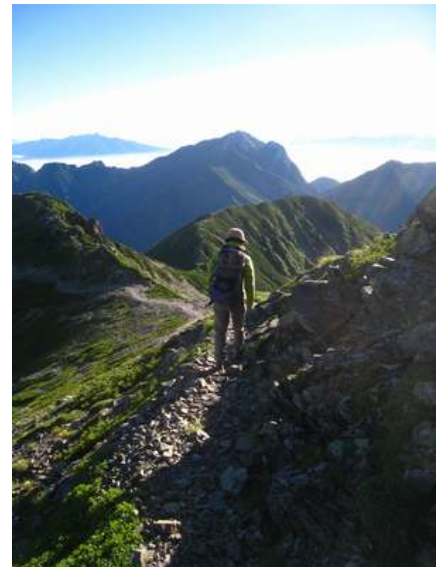
山に行くと、時間の流れ方が変わります。起床して行動し、就寝するまで、お天道様の動きに合わせてからです。太陽が昇る前に起きて、日暮れとともに布団に潜りこみます。一度、そのように生活するとそれが自然と調和した暮らし方であることがわかります。余分な電気を使わなくて済みますし、大変エコな暮らしとも言えます。

しかし、普段の暮らしではそういきません。そもそも日暮れには、まだオフィスでパソコンの画面とにらめっこしていますし、そのおかげで、日の出とともに目が覚めることなどありません。

だからこそ、山の中の時間は大変貴重です。夜の楽しみもなく、朝の惰眠がない生活は潔癖過ぎて、いくぶん面白みにかけるようにも思えますが、その分、新しい発見があります。

また、登山の中では、下界のように 아이폰 やら、インターネットやら、TV(オリンピックやら)からも完全に隔絶されて、そうした隠れた支配者から離れて、友人と語らうことは楽しいことです。あるいは他の登山者と交流することもできます。

ファームでの暮らしも実は山の生活と似ています。便利さに惑わされずに、必要最小限で考えていけば、僕らを支配するものは圧倒的に少なくなります。そこで僕らは木陰に座って、誰かと語らったり、共同作業することに喜びを覚えるのです。(運営担当/大樹)



### <<ファームからのお知らせ>>

●野菜セット次回のお届けについて 隔週の方⇒8月25日(土)、毎月(第1週)の方⇒9月8日(土)

●野菜セットの代金お支払い方法について

- ・定期(毎週 or 隔週 or 毎月)⇒月末にE-mailでご請求いたします。
- ・お試し1回注文 ⇒野菜セットのボックスに請求書を同封します。

●ファームのお米とお味噌が送られてくる!ぴたらぶ会員(会費1万円/年)募集中!

●ファームのスケジュール 8/11-19 オープンファーム(ピザづくり等) ※詳細はHPにて

### ●野菜の品質について

ぴたらファームでは、収穫・送付時にチェックを行って野菜を万全の状態でお届けしています。しかし、無農薬栽培のため、虫の混入や運送時の温度条件等により野菜に傷み等が出てくる可能性もあります。もし、そうした野菜がございましたら、どうぞ、遠慮なくご連絡ください。次回の送付時に代替りの野菜をお送りします。

また、野菜セット全体にご不満のある場合には、代金はいただきませんのでご連絡ください。

ぴたらファーム 

～自然循環型のオーガニック・ファーム～

〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手 1118



たさいたいと 田才泰斗、あおきさいか 青木彩華、くりやしんご 栗谷真吾、なかの なかの 中野ちはる、かわもりまさみ 川森昌美 (畑担当) たさいたいじゅ 田才大樹、たさいさとこ 田才暁子 (運営担当)

TEL: 090-2055-3424、0551-35-2793 FAX: 03-4578-1768 pitarafarm@gmail.com http://pitarafarm.com